



ADEGA
M. CORDEIRO

Vale Galego Reserva Touriga Nacional - 2015

Tipo: Vinho Tinto

Região: Tejo

Denominação de Origem: IG Tejo (Vinho Regional Tejo)

Castas: 100% Touriga Nacional

Produção: 1.500, 75cl garrafas

Enólogo: António Narciso

Enquadramento Histórico: Empresa de cariz familiar, produtora de vinhos há várias gerações, com vinhas próprias plantadas no centro de Portugal junto à vertente sul da Serra D'Aire.

Vinificação e Envelhecimento: Vindima manual, uvas totalmente desengaçadas e fermentadas em lagares de aço inox com controlo de temperatura entre os 24°C e os 27°C, beneficiando de uma maceração pós fermentativa de 7 dias. Fermentação completa e prensagem em prensa vertical. Envelhecimento parcial em barricas de carvalho francês. Prior ao engarrafamento o vinho foi sujeito a uma cuidada filtragem e estabilização de forma a manter a tipicidade da casta.

Características:

Cor: Granada

Aroma: intenso a frutos negros, violetas e ligeiramente floral.

Palato: Fruta complexa, estruturado, bons taninos, poderoso.

Final de Prova: Muito longo e persistente.

Controlo Analítico:

Teor Alcoólico: 14,21 % Vol.

Acidez Total: 5.19 gr ácido tartárico/l

Açúcares Totais: 0.7 gr/ltr

Conservação em cave particular: Vários anos em garrafa. Garrafa deitada ao abrigo da luz em ambiente húmido e com temperatura média até 16°C. Servir a uma temperatura de 18°C, beneficiando com ligeiro arejamento. Pode criar algum depósito com a o passar dos anos. Acompanha muito bem pratos de carne vermelha, gamão, assados de forno bem como queijos fortes.



Adega M. Cordeiro

Rua Principal, 42, Foitos, 3105-163 Louriçal – Portugal

T.: +35196 61 51 082 or +351961388113 E.: info@mcordeiro.pt